

Gemeinde Wiedemar

- Der Bürgermeister -



Gemeinde Wiedemar · Hallesche Straße 38 · 04509 Wiedemar OT Zwochau

Amt: Hauptamt
Datum: 11.07.2025
Ihre Nachricht vom:
Ihr Zeichen:
Aktenzeichen:
Bearbeiter: Frau Enax
Telefon: 034207 – 4045 35
E-Mail*: hauptamt@wiedemar.de
Sitz: Hallesche Straße 38, 04509
Wiedemar OT Zwochau

Beantwortung einer Bieterfrage

Im Rahmen der Ausschreibung K02_2025 Liefer- und Dienstleistungskonzession zur Essensversorgung für die kommunalen Kindertageseinrichtungen der Gemeinde Wiedemar und deren Grundschule Kyhna (Hort) wird nachstehende Bieterfrage wie folgt beantwortet:

Frage:

da eine Beschränkung auf ein Verpflegungssystem (hier Cook&Chill) nur mit entsprechender Begründung zulässig ist, bitten wir um eine ausführliche Begründung warum Cook&Freeze nicht ebenfalls akzeptiert wird.

Antwort:

Die Gemeinde hat die gängigen Verpflegungssysteme miteinander verglichen und sich aus nachstehend aufgeführten Gründen für das Verfahren Cook & Chill entschieden:

Cook & Serve

Bei Cook & Serve wird das Essen am Ort der Herstellung ausgegeben. Dies ist aufgrund der z. T. kleinen Küchen nicht durchführbar.

Cook & Hold:

Cook & Hold beschreibt die Warmhaltung von Speisen bei mindestens +65 °C über einen Zeitraum von maximal drei Stunden. Während des Warmhaltens können sich Textur, Aromen und Nährstoffgehalt der Gerichte ändern, was oft mit einem Qualitätsverlust verbunden ist – ein Nachteil gegenüber Cook & Chill.

Gemeinde Wiedemar
Hallesche Straße 38
04509 Wiedemar OT Zwochau

Bankverbindung:
Sparkasse Leipzig
IBAN: DE27 8605 5592 2280 0067 42
BIC: WELADE8LXXX
USt-IdNr: DE 328516178
Steuernummer: 237/149/02490

E-Mail:
gemeinde@wiedemar.de
Homepage:
www.wiedemar.de

* Kein Zugang für elektronisch signierte sowie verschlüsselte Nachrichten

Cook & Chill und Cook & Freeze

Vorteile:

- geringer Arbeitsaufwand vor Ort
- geringer Personaleinsatz (im Vergleich zur Frisch- und Mischküche) und somit geringere Kosten
- keine langen Warmhaltezeiten
- Der Raum-, Ausstattungsbedarf liegt im mittleren Bereich.
- Durch das schnelle Herunterkühlen der Speisen nach der Produktion und die Kühlagerung können Vitaminverluste und sensorische Einbußen begrenzt werden.
- Die thermische und zeitliche Entkopplung ermöglicht das chargenweise Regenerieren und kann zeitlich unabhängig von der Ausgabe ablaufen.
- Kurze Warmhaltezeiten können realisiert werden.
- Auf die tatsächliche Anzahl der Essensteilnehmer kann flexibel reagiert werden.

Unterschied zu Cook & Freeze:

- Das Cook & Freeze-Prinzip funktioniert ähnlich wie Cook & Chill – mit dem Unterschied, dass die Speisen hier nicht auf +3 °C, sondern per Schockfrostverfahren auf -40 °C heruntergekühlt werden.
- Die Lagertemperatur beträgt -18 bis -25 °C.

Nachteile Cook & Freeze:

- hohe Kühlkapazität erforderlich, daher höhere Energiekosten
- längere Einsatzzeiten der Wirtschaftskraft in den Einrichtungen und demnach höhere Kosten,
- unabdingbar ist die strikte Einhaltung der Kühlkette, mehr Kontrolle nötig, größere Gefahr in Hinblick auf Mikrobiologie/Hygiene

Fazit:

Im Punkt Nachhaltigkeit und im Hinblick auf die Kosten schneidet das Verfahren Cook & Chill im Vergleich zu Cook & Freeze besser ab. Deshalb entscheidet sich die Gemeinde für dieses Verfahren. Bei der Vorgabe nur eines Verfahrens ist zudem die Prüfung der Angebote effizienter. Personalressourcen bei der Gemeinde können eingespart werden.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



Ehax

Sachbearbeiterin

Hauptamt/Bildung & Soziales